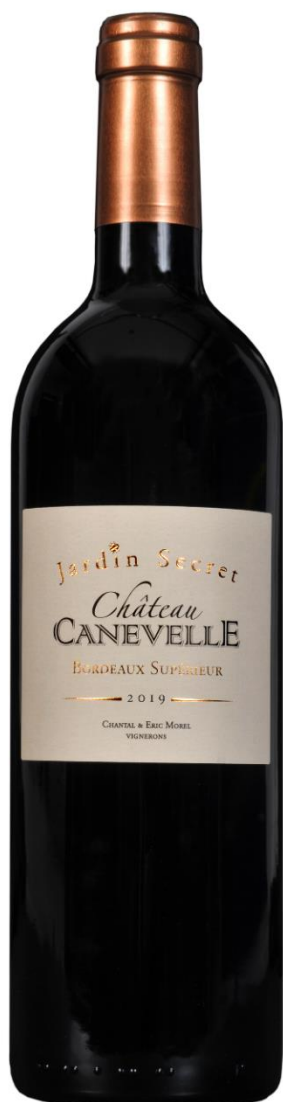


CHATEAU CANEVELLE

Jardin Secret



AOC BORDEAUX SUPERIEUR 2019

Vinification : Le raisin est ramassé en fin de nuit. En profitant de la fraîcheur automnale, nous préservons le capital aromatique des baies et limitons la consommation d'énergie nécessaire pour abaisser la température des moûts. Les baies (débarrassées des rafles) sont triées à leur arrivée au cuvier et dirigées vers une cuve inox ou béton thermo-régulée dans laquelle se feront successivement la fermentation alcoolique (transformation du sucre en alcool) et la fermentation malolactique (abaissement de l'acidité).

Assemblage : Malbec (40%), Cabernet Franc (40 %), Cabernet Sauvignon (20 %).

Elevage : 12 mois sur staves.

Degré : 13,5 % vol.

Production : 27 000 bouteilles de 75 cl.




Dégustation : Vêtue d'une robe rubis intense aux reflets violines, cette cuvée porte les couleurs d'un millésime d'une belle maturité.

Les arômes révèlent des notes de confiture de fraise et de mûre, soulignées de café torréfié et d'amande grillée. En bouche, le vin est dense et charnu. Les tanins, d'une belle élégance, accompagnent le vin sur sa longueur.

Température de service : 17° - 18° C

Garde : minimum 7 ans.

Distinctions :

-  Médaille d'or, Concours de Bordeaux Vins d'Aquitaine 2022 ;
-  Médaille d'argent, Concours International de Lyon 2022 ;
-  Médaille d'or Concours mondial des Féminales 2023.